

# N° 05

## HØNE

med grønne oliven

*Smagen af Provence*

---

### Ingredienser:

6 personer

2.5 kg høne eller 1 kg bryst kød og 6 lår

Olivenolie

1 løg fint hakket

2 spk Cognac

1 fl hvidvin el rose

2 spk timian, merian, sar hakket

2 tomater, befriet for skind skåret i store stykker

175 gr svampe

175 gr grønne oliven, skyllet grundigt  
*(Flassan vin har gode grønne oliven)*

### HvidløgscROUTONS

2 fed hvidløg

4 spk olie

1 flutes i skiver

4 spk hakket persille

### Sådan gør du:

Del hønen i 6 stykker. Drys m salt og peber brun stykkerne på alle sider. Skru ned for varmen og tilsæt løg som steges gyldne.

Hæld cognac over og antænd når flammen er død hen hældes det hele i en ilfast form eller gryde.

Tilsæt vin, krydderurter og tomater. Vinen skal ligge hen over hønen. Læg låg på og lad det koge ved svag varme ca. 2-2½ t.

Imedens laves hvidløgscROUTONERNE, læg det knuste hvidløg i olien ca. 1 time.

Stryg oilen på brødet og brun dem i ovnen ca 5 min ved 200 grader.

15 min inden hønen er færdig sauterer svampene i 3 min. Svampe og saften herfra hældes i gryden med hønen og koger lidt ind.

De sidste 5 min tilsættes oliven